

青石街

NEW SUPPLEMENT 1122 号 投稿邮箱:xinfukan2@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

余味

□南京明前茶

四川眉山,我们的民宿主人谢嫂正在准备给客人做花生坚果酥,全家人都在场院里剥花生、瓜子和纸皮核桃,令我诧异的是,谢嫂准备了三个密实的篓子,把大家剥下的坚果壳、瓜子壳都攒着,而且,最后像果仁一样摊在大竹匾里,蹬着梯子,搁到屋顶上去晒。不仅如此,连我们剥下的柚子皮,她也攒在篓子里,吊在屋檐下。

晒到第三天,我终于明白谢嫂攒着这些物事要干吗,她从村后的山上带回了松柏枝,而场院里腌好的五花肉也早已吹干,最肥的那一块,已微微透明,并滴下了第一滴晶亮的油,四川人的入冬大事:熏腊肉的工作要开始了。

这些在太阳下晒出隐约油香的坚果壳,将与微微吹干的柚子皮,以及烧起来劈啪作响的松柏枝一起,在一个巨大的瓦缸里闷出烟来,为腌好的五花肉熏染出腊味特有的颜色与香味。

烟熏要持续足足五天五夜,谢嫂与丈夫轮流值守,直到五花肉从瓦缸里拎出来,表面为黄褐色,像神秘原石的包浆。这样的腊肉浸在淘米水里,拔出一部分烟气与盐分,洗净,削去外面薄薄一层,上锅蒸熟,就可见肥肉如玉一样透明,而瘦肉像红宝石一样鲜艳,五层夹花处,更像玉石中的沁色,油润无比。

谢嫂说,早先,村人要用大量的松柏枝条做熏肉,一入冬,承包山头的老宋天天跟人吵嘴,因为乡亲们都成捆地往山下运树枝,每棵大树,凡够得到的地方,都被薅得光秃秃,真让人哭笑不得。

老宋一看,这架没法吵了,有乡亲发现树枝都薅完了,竟把树下的松针都扫了来,装在布袋子里,准备回家引火熏肉,这样发展下去,松树将没有腐殖土供给营养,这一个山头的松柏,都长不好了。

老宋只好出奇招:做好一批腊肉,专找那些成捆扛树枝下山的人家,每家送了一刀肉。有人不肯接猪肉,把院门当面关上,因为知道吃了腊肉,明年就不好意思去薅老宋的

烟火人间

活珠子

□南京清小禾

活珠子属金陵美食,鸡蛋即将孵成一个生命但又没有完全成形,蛋里面已经有了头、翅膀、脚的痕迹,这种亦鸡亦蛋的鸡蛋孵化物便叫作“活珠子”。“活珠子”是经传统孵化发育而成的鸡胚胎,因其发育中囊胚在透视状态下形如活动的珍珠,故称“活珠子”。

活珠子也被南京人吃出了各种花样。最基础的水煮,进阶版的卤味、爆炒、油炸和烧烤,五花八门,味道也很不错。南京人有多爱活珠子?据说,在母鸡孵蛋的春天,南京一天就能卖出二十多万个活珠子。南京的大街小巷,卖活珠子的小摊子可能是中国最简陋的小摊了。

我们温泉小镇汤山就有,我从很小就在位阿姨那儿吃,一个煤炉,上面放个大盆,盆里漂浮着一层圆润的鸡蛋标着记号,在热水里面翻滚着,有些蛋壳已经被敲碎。小摊子旁边支一个简陋的小桌子,几张小板凳四散摆放,自制的调料瓶子里装着各式各样的调料。凳子很矮,几乎贴地了,而且大多又小又不稳,腿要往左右岔开,才能维持住平衡。但有凳子就算是“软席”了,来晚了只能蹲

金陵琐记

木匠

□广东阳江叶紫珊

家里那张古朴的木椅,它的一条腿在不经意间断裂了。我便和母亲一同前往家具市场,想看看有没有类似的椅子买回来替换。路上,母亲总是念叨:“这椅子还是你李伯伯做的呢,都二十几年了。”

记忆中,总有一个瘦弱的身影在木屑飞扬的光影中,沉寂地作业。他是村里的木匠,常常一个人独自坐在作坊里,手中的刨子伴随着清脆的响声,从木料上刮下片片薄如蝉翼的木花。他的手上布满了老茧,每一道都是岁月沉淀下的痕迹,它们粗糙而有力,但他的作品却不一样,每一条细纹,每一朵雕花,细腻而富有诗意。

李伯伯的作坊坐落在村里的尽头,旁边还有一棵老槐树。每次我去这个地方时,总能闻到一种木屑和杉香糅合的气息,仿佛进入了一个纯粹的木质世界。每当有人来找他做东西时,他的眼睛噌一下便亮了。他从来不急于完成作品,总是慢条斯理,一丝不苟

微情一刻

树枝。而收了老宋腊肉的人家,炒了腊肉豆干,包上腊肉米粿,就服气了:这腊肉,可比他们单用松柏枝熏制出来,香气浓郁复杂多了,有坚果的香气,有柑橘开花的香气,还有隐约的焦糖味道。

人都是好奇心的,有人就带着自家做的泡菜上门取经,老宋也毫无保留地告知自己的熏肉配方:松柏枝只需要一小部分,此外,做熏肉时要用到木炭,各种晒干的坚果壳,还有晒到半干的橘子皮、柚子皮,甚至,还要用到向日葵去尽瓜子后的葵盘。

老宋说了一句耐人寻味的话:要丢弃的东西,派上了用场,那滋味才好呢。这件事,深刻地启发了乡亲们,包括谢嫂,之后,在她眼里,田园中的所有出产,就没有多少废弃物了:收了玉米,玉米外面的包衣,成捆晒干,收藏,到了冬天做叶儿粿,就不用专采大叶仙茅的叶子当粿叶了,垫上一张玉米包衣,蒸出来一样清香无比。玉米一老,棒子上的黄色细须就会变红,在阳光下晶莹剔透,薅下来,洗净、晒干,在网上买了装茶叶的迷你滤袋,将玉米须子一团团装进去,可烹茶。玉米须子茶清甜可口,能降血压,又不含咖啡因,很适合失眠的人喝。

到了冬天,萝卜大丰收,谢嫂会将红萝卜、青萝卜、白萝卜从菜园里挑回来,经过霜打,萝卜心已经像雪梨一样甜蜜爽脆,而接近萝卜皮和萝卜缨子的位置,还是辣的。以前,萝卜来不及吃,这些削下来的边角料都会丢弃,现在,谢嫂将萝卜皮有意切得厚一点,以缝被子的大针与粗线,将它们一穿起,犹如色彩艳丽的花环,吊起来吹干,准备做响脆的萝卜干;拖网中夹杂翠绿的萝卜缨子,也切下来,准备做泡菜中的调味料。谢嫂说:老宋懂一点医理,他告诉我,萝卜肉吃多了令人水肿,吃一点腌萝卜皮,里面的辛辣物质就能帮你消除眼皮的肿胀。土地上的出产,原来就有这般相互制衡的关系,细想想,所谓废弃物,都是你没有打开思路,找到它明白无误的用途。

着,可见场面之热闹。

怎样吃活珠子才会更有灵魂?取一枚鸡蛋,选大头那一边先敲一个小口,轻轻剥开蛋壳,吸里面的汤汁,滚烫鲜香。这时候再剥开蛋壳,基本可以看到活珠子的全貌了,三分之一鸡,三分之一蛋黄和三分之一蛋白。而小鸡蛋胚胎也是在大头。一口吸掉鸡肉,入口即化,鲜味在舌尖瞬间扩散,里面的骨头也可以一起吃掉。然后再吃蛋黄,带着血丝的蛋黄也很鲜美。蘸醋、加辣、蘸椒盐、加酱油……在南京人眼里,一个小小的鸡蛋吃法多种多样,不过很多南京人认为直接吃是对活珠子最大的尊重。活珠子再晚个四五天,胚胎发育长大,有了毛和肉,就成了旺鸡蛋。

老南京人都知道,六合算是南京的“活珠子之乡”了,“一揭二吸汁三抵鸡四食蛋黄五嚼蛋白”的秘诀就是从六合流传出来的。“六合活珠子汁多柔嫩,口味鲜美”是不少吃货公认的,直到现在,常常有人愿意长途驱车去寻觅这美味。

活珠子用自己的方式也映射出这座城市地道的人间风味。

地挑选着木材,仿佛能透过木材看到未来的模样。在他看来,每一块木头都有着它的命运,而他的任务,就是用手中的刨子和锯子,将这些命运一一解锁。李伯伯的手艺传承于他的父亲,他曾说:“木头是有灵魂的。”

“还是你李伯伯做的木工好。”母亲不断重复。那张椅子,是父亲和母亲结婚时做的,伴随着母亲大半辈子,每一道划痕都记录了我们一家的故事。而现在,它摇摇欲坠。

在这个熙熙攘攘的家具市场,我们游走在各个摊位之间,这些商品风格各异,色彩斑斓,但千篇一律,没有故事,没有情感,它们快速地被制造出来,也将快速地被遗忘。这一刻,我突然理解了木头的“灵魂”。

后来,母亲听说我们小镇的老巷子里有一位会修复的木匠,当我拿着椅子来到这里时,木匠的眼睛噌一下又明亮了,像极了记忆里那双黑中透亮的眼睛。他轻轻地抚摸着那把椅子,继而,又慢条斯理地修复了起来。

晚上十点

□山东武城蒋波

又是一个夜晚来临,时光静悄悄,时钟指向十点。往日的许多回忆涌上心头,那些难忘的时光恍如昨日。

那是儿子上高中的时候,晚上十点他晚自习回到家。每个他上学的日子,晚上十点都是我等他的时间,有时准备好他喜欢的食物,来点加餐补充体能,有时是水果,有时是热奶。看着快到时间,我打开院子里的门灯,竖着耳朵听着动静。长久以来,我已熟悉了儿子的车子响动,有时站到大门外,他刚进胡同,我就能准确无误听到他回来的声音。在客厅,在大门口,在胡同都有我迎接他的身影。儿子大了,执意不让家长去接,所以我只能在家里等待。女儿小小的年纪,也能感知到这个时间,夏天的时候,她睡得晚,一直等到哥哥回来玩一小会才去睡觉。冬天里,她问着时间想等哥哥,等着等着撑不住睡着了,哥哥刚回来,睡觉轻的她一听到动静就又坐了起来。

长此以往,只有看着儿子回来了,我才能睡得着。一天晚上,早已过了十点的时间,儿子还迟迟未归,我不由担心起来,时间一点点过去,我起来又坐下,去了胡同一趟又一趟,还是不见儿子回来。就当我要出去接的时候,儿子回来了,原来是他车子坏了,修也没修好,同学把他带回来的。一场虚惊,我长长吁了一口气。每个晚上,只要孩子晚回来一会,我就担惊受怕,怕路上黑学生多不好走,怕晚上的车开得太快,各种担心。倒是儿子安慰我,路上都是放学的学生,几个家在附近的同学一起作伴回来。他让我和妹妹睡觉就行,可十点等他依然成了我的习惯,我是睡不着的。下雪的时候,儿子走着回来,虽然比平时晚一点,他说路上能感受一下雪景,也是很不错的。

不冷的时候,晚上我和女儿出去玩,冷了的日,就窝在家里做美食,包包子馄饨馅饼,让等待的焦虑变成做美食的惬意,不知不觉,我们都长胖了不少。日子一天天划过,儿子考上了外地大学,晚上十点,我不用再等儿子回来了。开始怎么也适应不了,虽然和女儿睡下了,可生物钟还是在十点敲响,到了十点就醒了,刚想起来,想到孩子已去了外地以及他的卧室里空荡荡的床,我又睡下了。

时光脚步匆匆,女儿到了认字学习的年纪,渐渐地,我不再关注晚上十点,常常一看钟,已经过了十点,必须睡觉了。多年习惯,随着时光推移而改变。是要慢慢养成早睡早起的好习惯了,虽然不再等待,但那些等待的日子,忐忑焦虑满怀等待的感觉会时时记起。还记得每每看表是不是到了十点的时候,十点,是彼时的一个格外留意的时间,那些关注,已然深深镶嵌在了回忆里。

家庭相册

咸肉菜饭香

□镇江东苇

在餐馆吃饭,主食上来了,服务员说,这是他们店的特色:咸肉菜饭。

我不禁莞尔,什么时候,这“乡里巴人”的咸肉菜饭也“登堂入室”,成了饭店特色了?

桌上转盘转到跟前,举勺挖了一些,入口细尝,不免有些失望。这筵席上的咸肉菜饭,虽然摆盘精致,但跟我记忆中的相去甚远。一是油品太差,明显是炸制菜品的“老油”,异味盖过了菜饭本身的香味;二是咸肉未预先处理,咸味太重;三是青菜品种不对,且切得太细碎。

在我的故乡,有一种青菜,俗语叫作“乌头青”,长得黑油油的,与白杆青叶的青菜不同,这种青菜不怕冷,霜一打,有特别的香味,口感甜糯,好吃得很。我最喜欢的一种做法就是母亲用这种青菜做咸肉菜饭,味道绝佳。

记忆中,只在寒冬腊月的某天,我还窝在床上,母亲便进来问我,今朝中午想吃点啥?我毫不犹豫地回答:咸肉菜饭。

母亲就到菜园去弄菜,肥大的“乌头青”,拣两三棵就行了。回来后把吊在屋檐下晃荡的咸肉取下来一挂来,拣瘦多肥少的部分切下一块,放在温水里泡着,一来待其柔软,二来祛咸味。

临到中午,咸肉泡好后取出,细细切作小块;青菜洗净,无需切太碎,不然混在米饭里煮烂了就“化”了。锅内放新榨的菜油,旺火烧至冒烟,下咸肉煸炒,淋一些预先泡制的葱姜花椒水,“啦啦”一声,油烟冒起,香味四溢。再把青菜推下去,反复煸炒,直到菜上全部裹上一层油膜,酌量加水,盖上锅盖。

待锅内滚上来了,开锅倒入洗净的大米,加点盐和味精,不需要别的作料。按照平常煮饭的分量,锅内的汤汁没过大米小半截指头的样子,盖上锅盖焖煮到米饭熟透。母亲放盐时,从来不上,可我吃起来却总是不咸不淡,恰到好处。

一开锅,咸香的气味扑鼻而来,锅铲一搅拌,米饭浸透油脂,粒粒油津津的,趁热盛一碗,勺子挖着吃,咸肉鲜香弹牙,青菜甜糯,入口即化,有时我都等不及端到堂屋饭桌上,就在狭小局促厨房里,大口扒拉起来,吃得直噎脖子,而在烟气缭绕中掌勺的母亲总是隐隐地含着笑意,嘱咐我慢点吃。

人的味蕾是有乡愁的,一份咸肉菜饭,带着家的味道,带着亲人的守望,长存于心底,久久挥之不去。

舌尖记忆